This page was exported from - Report3
Export date: Sun May 19 3:08:56 2024 / +0000 GMT

Es Huehuetoca un destino que ofrece rica gastronomía

Uno de los lugares del territorio mexiquense que ofrece una rica gastronomía, además de una arquitectura colonial impresionante, es Huehuetoca, que cumple este año 195 años de haberse erigido como municipio.

Ubicado al norte de la entidad, Huehuetoca colinda con el estado de Hidalgo y cuenta con una amplia historia cultural. Desde su nombre, del que existen diversas interpretaciones de los estudiosos, por ejemplo, para Manuel de Olaguíbel es ?lugar de la vieja habla?, es decir de la lengua antigua, mientras que para Antonio Peñafiel es ?Lugar de vejezuelos? y se suma la propuesta de Hipólito Vega para quien deriva en ?viejo enterrado o viejo que es seguido?.

Lo importante es que cuenta con un gran pasado que ha mantenido como parte del patrimonio cultural, muestra de ello es el Museo del Ferrocarril, en el cual se puede conocer la Locomotora 3031 ?Niágara?, una máquina de vapor utilizada a principios del siglo XX y la más grande que se ha operado en la República mexicana.

Para descubrir la riqueza de la arquitectura, el arte y como parte del turismo religioso, invita a conocer la Parroquia de San Pablo, que data del siglo XVI, cuenta con decoraciones y elementos de estilo neoclásico.

De igual forma, la Casa Virrey Luis de Velasco, mejor conocida como Casa de los Virreyes, que tiene historia desde el siglo XVIII y que sirvió para dar alojamiento a los virreyes y altos personajes que supervisaron las obras de desagüe del Tajo de Nochistongo.

Lo que más cautiva es su gastronomía, de la que elaboran mole de guajolote, cuyo sabor se concentra en el chocolate, almendras y pasas que distinguen a este mole del resto de la región, con un sabor inigualable que sin duda te hará agua la boca.

El pato en pulque es otro de los platillos particulares de Huehuetoca, cuya preparación tiene entre sus ingredientes el xoconostle, un fruto muy representativo de la región, y que se acompaña con una sopa de nopal.

Esta sopa se prepara con camarón seco, sal, jitomate, cilantro, chile guajillo, cebolla y ajo, así queda picosita, pero con un sabor que se disfruta en cada cucharada. Un platillo más son los chinicuiles, animales que se encuentran en la época de lluvia, de color rojo y salen en la base de los magueyes; para degustarlos se requiere chile guajillo, sal y ajo.

Huehuetoca espera a sus visitantes con todas las medidas de sanidad y la Secretaría de Cultura y Turismo invita a consultar el Decálogo del Turista responsable para acudir con todas las recomendaciones a los destinos mexiquenses. Está disponible en Facebook/TurismoEdomex.